

Brownie Cheesecake Recipe



This delightful chocolate **brownie cheesecake recipe** combines chocolate and cheesecake in a tasty way. Brownies and cheesecake are a perfect blend, this is one recipe you'll make as often as you can!

Brownie Cheesecake

Ingredients:

8 oz. (1 box) brownie mix
16 oz. cream cheese, softened
3 Tablespoons heavy whipping cream
1/2 cup sugar
2 large eggs
1 teaspoon vanilla
1 cup milk chocolate chips, melted

Brownie Cheesecake Directions:

1. Grease bottom of 9-inch springform pan.
2. Prepare the brownie mix as directed on package. Pour batter into pan, bake for 15 minutes at 350F.
3. Combine cream cheese, whipping cream, sugar, and vanilla. Mix on medium speed with an electric mixer until well blended. Add eggs, one at a time, mixing well after each addition. Pour cheese mixture over brownie layer.
3. Spoon melted chocolate over the cream cheese mixture, then cut through with a knife for a marble effect.
4. Bake at 350F for 35 minutes. Loosen cake from rim of pan; cool before removing rim of pan. Chill.

Traduction

[Recette de Cheesecake au Brownie](#)

Cette délicieuse recette de cheesecake au brownie chocolat mélange chocolat et gâteau de fromage d'une délicieuse façon. Les brownies et le gâteau de fromage sont un parfait mélange, c'est une recette que tu fabriqueras aussi souvent que tu peux.

Le gâteau de fromage au brownie

Ingrédients

250 g de brownie mixé

500 g de crème de fromage adouci

3 cuillères à soupe de lourde crème fouettée

½ coupe de sucre

2 gros œufs

1 cuillère à café de vanille

1 coupe de copeaux de chocolat au lait fondu

Les instructions du gâteaux de fromage au brownie

1. Beurrer le fond du moule à manquer
2. Préparer le mix de brownie comme indiqué sur la paquet. Verser la pâte dans le moule, cuire au four pendant 15 minutes à 180 degrés.
3. Mélanger le crème de fromage, la crème fouettée, le sucre et la vanille. Mixer à vitesse moyenne avec un mixeur électrique jusqu'à ce que ça soit bien mélangé. Ajouter les œufs, un à la fois, en mélangeant bien après chaque addition. Verser le mélange de fromage au dessus de la couche de brownie.
4. Cuiller le chocolat fondu au-dessus du mélange de la crème au fromage, ensuite couper partout dedans avec un couteau pour un effet marbré.
5. Faire cuire au four à 180 degrés pendant 35 minutes. Détacher le gâteau des bords du moule, laisser refroidir avant de retirer les bords du moule. Refroidir.